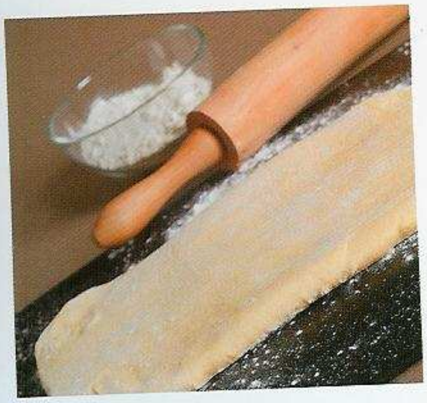
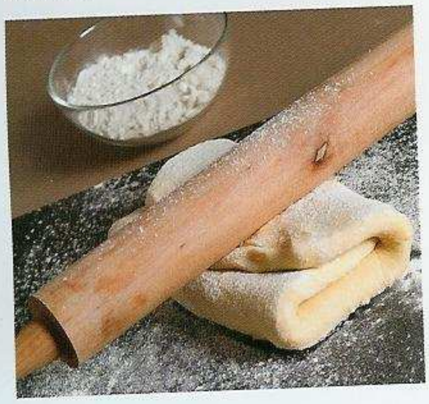
DOCES

dinhas de legumes bagels baguete baguete de centeio bag
tos rústicos blattertorte bolas de berlim bolinhos de chocolate
broa de milho broas de erva-doce e mel broinhas de abób
colate recheada com natas e morangos coscorões coscorõe
e donuts empada de cozido empada morena empadas de ba
ós de natal filhós de queijo folar com sementes de sésamo
s folhado de camarão com ovas de salmão folhado de salsic
he massa de pizza massa folhada massa fresca massa par
tres molho de chocolate molho vinagrete pãezinhos com flo
ão de azeite pão de azeitonas pão de cenoura pão de deus
stéis marinheiros peito de frango enrolado pitapizza calzor
pizza de atum pizza de cereais e endívias pizza de legume

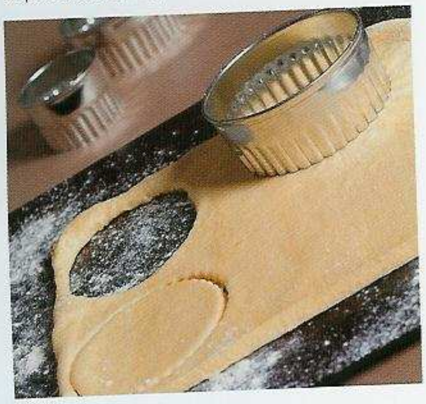
dos de fram
le amêndoa
as e atum
aça em ma
ijo brie filh
os folhado
assa choux
s mini quic
panetonne
stéis de log
com alcach
za margarit



1º Passo:
Dobre a massa em 3 partes, colocando uma sobre a outra, dobrando da direita para a esquerda.



2º Passo:
Estenda novamente a massa formando outro rectângulo e dobre conforme o passo anterior. Repita esta operação 3 a 4 vezes.



3º Passo:
Deixe repousar mais 20 minutos e pode utilizar a massa para a receita que desejar.

Massa Folhada

Bimby: 30 seg.

Ingredientes:

1 c. chá sal
400 gr farinha
180 gr água fria
400 gr manteiga congelada cortada aos quadrados de 1cm

Preparação:

- Coloque no copo todos os ingredientes e programe **30 Seg., Vel.6**. Retire a massa do copo, faça uma bola e enfarinhe-a muito bem. Coloque num saco de plástico e deixe repousar cerca de 30 minutos no frigorífico.
- Retire a massa do frigorífico, enfarinhe muito bem a bancada e estenda a massa de maneira a formar um rectângulo.
- Seguidamente proceda conforme os passos das fotografias.

Mil Folhas com Ovos Moles

Ingredientes:

Massa folhada - faça a receita a dobrar
1 ovo p/pincelar
Açúcar em pó q.b.
Ovos moles – livro Bimby base (pág. 118)

Preparação:

Massa:

- Faça a massa seguindo os passos da receita da Massa Folhada.
- Numa superfície enfarinhada, estenda a massa até ficar com 1 cm de espessura, formando dois círculos com cerca de 30 cm de diâmetro.
- Leve estas duas partes separadamente ao forno, pré-aquecido a 220º durante cerca de 20/25 minutos, até folhar e ficar dourado.
- Deixe arrefecer e recheie com os ovos moles entre as placas.
- Enfeite com açúcar em pó.

Jesuitas

Bimby: 20 seg.

Ingredientes:

Massa folhada
200 gr açúcar
2 claras de ovo
1 c. chá sumo de limão
100g miolo amêndoa p/ enfeitar

Preparação:

- Faça a massa seguindo a receita da Massa Folhada.
- Pique as amêndoas dando **3/4 golpes Turbo**. Reserve.
- Pulverize o açúcar **10 Seg., Vel.9**. Junte as claras, o sumo de limão e programe **20 Seg., Vel.4**. Reserve.
- Estique a massa folhada, até que esteja bem fina e sobre ela espalhe o glace até 1 cm de borda de modo uniforme. Enfeite com as amêndoas picadas.
- Corte a massa aos triângulos de tamanho a gosto, aproveitando a massa ao máximo, coloque-os num tabuleiro untado e deixe repousar uns minutos.
- Leve ao forno pré-aquecido a 200º durante cerca de 10 minutos. O glace tem que ficar da cor de café com leite.

Mil Folhas com Ovos Moles ►

1º Passo:
Dobre o rectângulo em 3 partes, dê-lhe meia volta para a direita e estique formando novo rectângulo. Repita 3 vezes esta operação e envolva-a outra vez em película aderente, deixando-a mais 30 minutos no frigorífico.

2º Passo:
Estique a massa e corte em triângulos do tamanho desejado.

3º Passo:
Enrole os triângulos, podendo encurvar as pontas. Pincele com ovo batido.

Croissants

Bimby: 18 min.

Ingredientes p/ massa:
120 gr leite
50 gr açúcar
½ c. café sal
1 ovo grande
100 gr manteiga
300 gr farinha extra fina
1 saq. fermento padeiro
1 c. chá açúcar baunilhado

Calda de açúcar:
150 gr água
150 gr açúcar

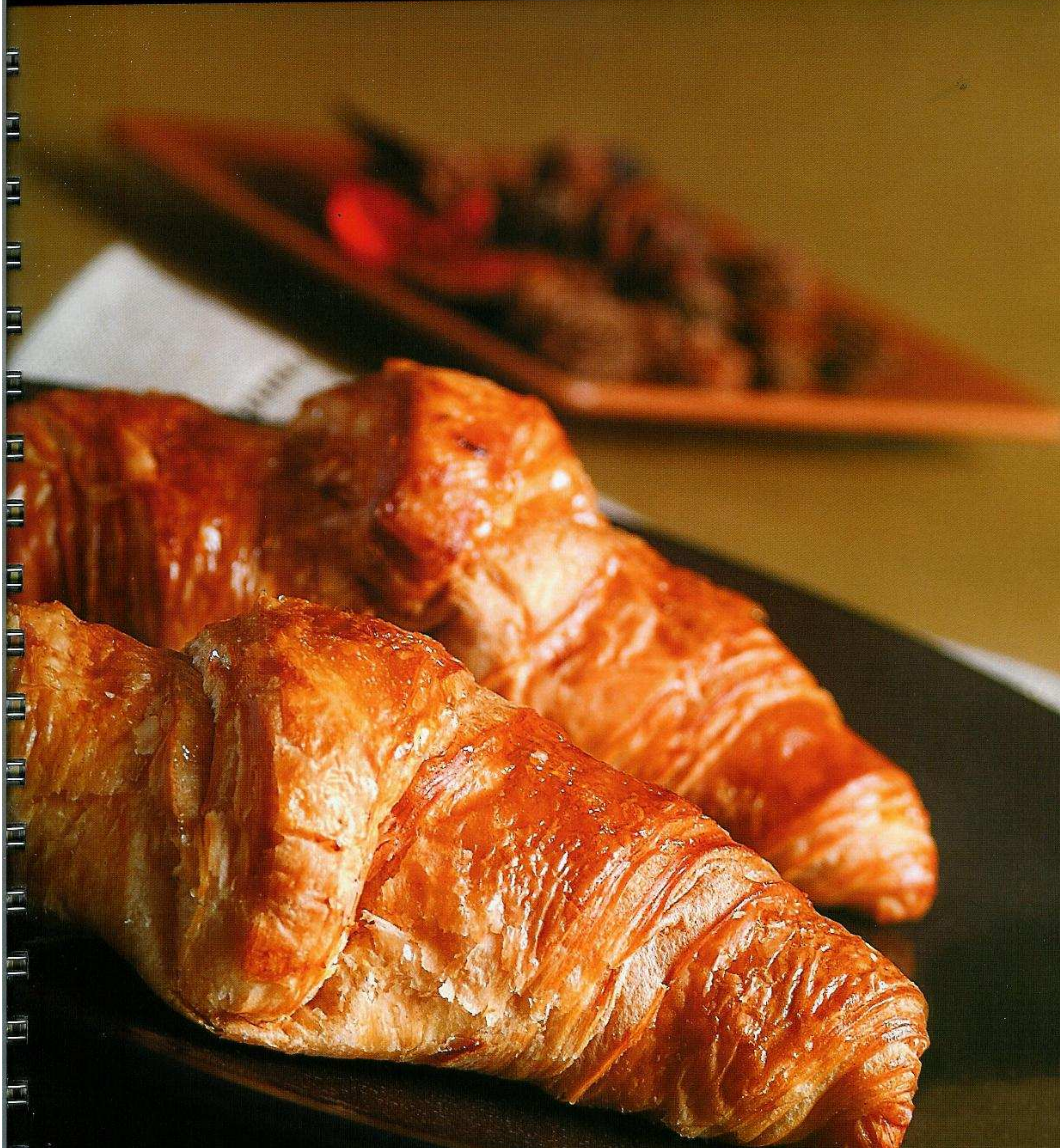
Preparação:
- Coloque no copo o leite, 50 gr de manteiga, o açúcar e o sal, programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
- Junte o fermento, o ovo, a farinha e o açúcar baunilhado, programe **10 Seg., Vel.6**.
- Programe mais **2 Min., Vel.Espiga**. Retire a massa, envolva em película aderente e deixe repousar 30 minutos.
- Coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e estique-a até ficar bem fina, formando um rectângulo.
- Pincele com a restante manteiga derretida, deixando as bordas por pincelar.
- Siga os passos das fotografias.
- Finalmente, leve ao forno pré-aquecido a 180º durante cerca de 15 minutos.
- Prepare a calda de açúcar, colocando no copo, a água e o açúcar, programe **15 Min., Temp.100, Vel.2**.
- Depois de cozidos, pincele-os com a calda, para que brilhem.

Rolo Folhado de Requeijão com Alperces

Bimby: 7 min.

Ingredientes:
Massa folhada (pág. 50) – faça a receita a dobrar
3 ovos
30 gr rum
150 gr açúcar
500 gr requeijão
Sumo de 1 limão
100 gr alperces secos
Canela e açúcar em pó q.b.

Preparação:
- Faça a massa folhada, seguindo os passos da receita da pág. 50. Reserve.
- Coloque a borboleta no copo e bata as claras em castelo programando **4 Min., Vel.3½**. Reserve.
- Pré aqueça o forno a 220º.
- Sem lavar o copo, coloque os alperces e o rum, triture **5 Seg., Vel.6**. Reserve.
- Coloque o requeijão, o sumo de limão, as gemas e o açúcar e programe **3 Min., Vel.3**.
- Junte os alperces e o rum e programe **5 Seg., Vel.3**.
- Junte as claras em castelo, programe **5 Seg., Vel.5**.
- Estenda a massa folhada numa bancada enfarinhada, com uma espessura de cerca de 6 mm, e verta o recheio. Enrole como uma torta, picando com um garfo para respirar.
- Leve ao forno cerca de 25 minutos ate a massa ficar dourada.
- Deixe arrefecer e polvilhe com canela e açúcar em pó.



Crepes Doces
Bimby: 8 min.

Ingredientes p/ massa:
Massa dos Crepes Salgados (pág. 26) juntando 50 gr açúcar

Recheio de chocolate:
200 gr natas
40 gr manteiga
400 gr chocolate em tablete
1 c. sobremesa farinha maizena

Preparação:
- Coloque no copo as natas e programe **5 Min., Temp.70, Vel.4**.
- Junte o chocolate partido em pedaços e programe **15 Seg., Vel.6**.
- Junte a manteiga e a maizena e programe **1 Min., Temp.70, Vel.3**.
- Deixe arrefecer antes de rechear os crepes.

Recheio de baunilha:
2 gemas
250 gr leite
120 gr açúcar
30 gr farinha maizena
1 c. café mal cheia baunilha em pó

Preparação:
- Coloque no copo todos os ingredientes e programe **7 Min., Temp.80, Vel.4**.
- Deixe arrefecer antes de rechear os crepes

Recheio para crepes suzette:
30 gr rum
20 gr água
70 gr açúcar
Sumo de 2 laranjas
1 c. sopa de licor de laranja (tríplice)

Preparação:
- Coloque no copo todos os ingredientes e programe **10 Min., Temp.Varoma, Vel.1**, até que o preparado engrosse um pouco.
- Deixe arrefecer antes de rechear.

Recheio de maçã:
20 gr manteiga
Sumo de 1 limão
Noz moscada, q.b.
40 gr vinho branco
800 gr maçã reineta
100 gr açúcar amarelo
1 c. sobremesa canela

Preparação:
- Descasque as maçãs e coloque-as no copo, com os restantes ingredientes, programe **20 Min., Temp.90, Vel.1**.
- Deixe arrefecer e recheie os crepes.

Pastéis de Iogurte e Fruta
Bimby: 6 min.

Ingredientes p/ massa:
1 gema
50 gr água
100 gr açúcar
250 gr farinha
70 gr manteiga

Ingredientes p/ recheio:
2 ovos
150 gr açúcar
Sumo de 2 limões
2 iogurtes naturais
Fruta fresca p/ decorar
1 c. sopa farinha maizena

Preparação:

Massa:
- Coloque no copo todos os ingredientes, e programe **20 Seg., Vel. 6**.
- Forre formas de queques e reserve.

Recheio:
- Lave o copo muito bem e bata as claras em castelo com a borboleta, programando **3 Min., Vel.4**. Reserve.
- Mantenha a borboleta no copo, coloque os restantes ingredientes e programe **3 Min., Vel.3½** .
- Junte as claras em castelo e programe **6 Seg., Vel.4**.
- Deite este recheio nas formas e leve ao forno a 180º durante cerca de 20 minutos.
- Deixe arrefecer, desenforme e decore com fruta fresca. Opcionalmente pode decorar com chantilly.

Sugestão Bimby:
Em vez de formas pequenas, pode usar uma forma grande sendo uma excelente sobremesa.

Panetonne

Bimby: 6 min.

Ingredientes p/ massa base:

100 gr água
150 gr farinha
20 gr fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:

5 ovos
1 c. chá sal
130 gr água
200 gr açúcar
400 gr farinha
120 gr manteiga
Casca de 1/2 limão
Casca de 1/2 laranja
30 gr fermento padeiro
150 gr fruta cristalizada picada
2 colheres vinho do Porto ou Moscatel
100 gr de passas de corintos s/ sementes

Preparação:

- Prepare a massa base no dia anterior. Coloque todos os ingredientes no copo e programe **6 Seg., Vel.6** e depois **2 Min., Vel. Espiga**. Coloque a massa dentro de um saco de plástico, feche com muito ar dentro e leve ao frigorífico toda a noite para que fermente.
- No dia seguinte coloque no copo o açúcar e as cascas e rale **20 Seg. Vel.9**.
- Junte o resto dos ingredientes, excepto as frutas e as passas e programe **30 Seg., Vel.5**, até ficar homogéneo.
- Junte as passas e as frutas e programe **3 Min., Vel. Espiga**.
- Com a massa base, forre uma forma própria para panetonne com papel de estanho.
- Deite o recheio na forma e leve ao forno 2 horas a 30º/40º.
- Pincele a parte de cima com manteiga derretida e leve novamente ao forno a 180º durante mais uma hora, com cuidado para que não se queime por cima.
- Deixe arrefecer e desenforme.

Blattertorte

Bimby: 35 Seg.

Ingredientes:

120 gr açúcar
1 clara de ovo
250 gr farinha
250 gr manteiga
Açúcar p/ polvilhar
Compotas variadas
150 gr miolo amêndoa

Preparação:

- Pulverize o açúcar **10 Seg., Vel.9**. Reserve.
- Pique o miolo de amêndoa, **10 Seg., Vel.5**.
- Junte os restantes ingredientes e programe **15 Seg., Vel.6**.
- Divida a massa em 4 ou 5 partes iguais e estenda muito fina, formando bolachas com 30 cm de diâmetro. Leve-as ao forno a 200º, durante cerca de 12 a 15 minutos, até ficarem douradas. Deverá fazer 4 ou 5 bolachas iguais. Terá que ter muito cuidado no manuseamento das bolachas, pois como são muito finas quebram-se com facilidade.
- Deixe arrefecer as bolachas e coloque umas em cima das outras, intercalando com as compotas.
- Enfeite com açúcar em pó.

Triângulos Crocantes

Bimby: 3 min.

Ingredientes:

100 gr leite
100 gr açúcar
300 gr farinha
50 gr manteiga
100 gr miolo noz
1 c. chá fermento em pó

Preparação:

- Pique a noz em **8 Seg., Vel.5**. Retire e reserve.
- Sem lavar o copo coloque os restantes ingredientes e programe **3 Min., Vel.6** e deixe repousar 30 minutos.
- Numa superfície enfarinhada estenda a massa até ficar com 4 mm de espessura, picando-a com um garfo.
- Salpique-a massa com as nozes picadas e corte em triângulos.
- Unte um tabuleiro com manteiga e polvilhe com farinha, coloque os triângulos com a ajuda de uma espátula.
- Leve ao forno a 180º cerca de 15 minutos. Quando terminar este tempo, retire de imediato para que não se partam.

Strudel de Maçã

Bimby: 3 min.

Ingredientes p/ massa:

1 ovo
½ c. café sal
30 gr açúcar
100 gr água
50 gr manteiga
300 gr farinha extra fina

Recheio:

1 limão
100 gr nozes picadas
500 gr maçãs reinetas
150 gr açúcar amarelo
1 c. chá canela em pó
150 gr passas de corinto
150 gr manteiga derretida

Preparação:

Massa:

- Coloque no copo todos os ingredientes excepto a farinha e programe **10 Seg., Vel.4**.
- Junte a farinha e programe **3 Min., Vel.Espiga**. Retire a massa do copo, coloque-a num saco de plástico e deixe repousar 15 minutos.
- Polvilhe um pano grande com farinha e estenda a massa deixando-a muito fina e fazendo um rectângulo.
- Coloque as mãos por debaixo da massa e vá esticando até que fique finíssima, mas sem romper.
- Pincele a massa com manteiga derretida e reserve-a tapada com um pano.

Recheio:

- Coloque no copo as maçãs descascadas e a canela e programe **4 Seg., Vel.3½**. Acrescente umas gotas de sumo de limão.
- Coloque na massa o açúcar, as passas, as nozes picadas e por cima, coloque as maçãs e a manteiga derretida que sobrou, deixando um pouco para pincelar.
- Comece a enrolar com o pano, apertando a massa ao mesmo tempo. Antes de acabar de enrolar, pincele o extremo com um pouco de água para que feche bem.
- Pincele com manteiga derretida e leve ao forno a 180° durante cerca de 30 minutos.

Sugestão Bimby:

Sirva com creme inglês (livro Bimby base pág. 110) ou uma bola de gelado a gosto.

Concha de Chocolate Recheada com Natas e Morangos

Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ massa:

70 gr água
½ c. chá sal
350 gr farinha
1 c. sopa açúcar
130 gr manteiga
2 c. sopa cacau em pó

Recheio:

600 gr natas
50 gr açúcar
4 folhas de gelatina
200 gr queijo Filadélfia
500 gr morangos ou outra fruta a gosto

Preparação:

Massa:

- Coloque no copo todos os ingredientes e programe **20 Seg., Vel.6**.
- Envolva a massa num plástico e coloque no frigorífico 20 minutos.
- Estenda a massa numa bancada enfarinhada de modo que não fique muito fina. Coloque uma forma c/ 20 cm de diâmetro virada para baixo e pressione a massa com as mãos para que fique bem marcada na forma. Corte a massa que sobrou da forma em redondo.
- Pique a massa com um garfo e leve ao forno pré-aquecido a 180° cerca de 15 minutos.
- Desenforme com cuidado para que não se parta e deixe arrefecer totalmente.

Recheio:

- Coloque a borboleta no copo e junte as natas e o queijo bem frio e programe **3 Min., Vel.4**. Junte o açúcar e a gelatina derretida em 2 colheres de sopa de água e programe **5 Seg., Vel.4**.
- Recheie a forma de chocolate com o creme obtido e enfeite com fruta a gosto.

Sugestão Bimby:

Pode polvilhar com açúcar em pó, pulverizado na Bimby.

Tarte de Laranja

Bimby: 31 min.

Ingredientes p/ massa:

1 ovo
50 gr açúcar
250 gr farinha
125 gr manteiga

Ingredientes p/ recheio:

50 gr natas
300 gr leite
400 gr água
50 gr manteiga
2 ovos + 3 gemas
Sumo de 6 laranjas
Casca de 3 laranjas
60 gr farinha maizena
200 gr + 100 gr açúcar

Preparação:

Massa:

- Coloque no copo todos os ingredientes, e programe **20 Seg., Vel. 6**.
- Forre a tarteira com esta massa, pique-a com um garfo e leve ao forno cerca de 15 minutos a 180º. Reserve.

Recheio:

- Com o copo bem limpo e com a borboleta colocada, bata as natas **2 Min., Vel.4**. Esteja atento para que não passem a manteiga. Reserve.
- Coloque no copo bem seco, a casca das laranjas (sem a parte branca) e rale **10 Seg., Vel.9**. Junte a água e 200 gr. de açúcar e programe **20 Min., Temp. Varoma, Vel.2**. Reserve.
- Sem lavar o copo, coloque os restantes ingredientes, excepto as natas e programe **8 Min., Temp.90, Vel.4**.
- Junte as natas batidas (chantilly) e o reservado e programe **30 Seg., Vel.3**.
- Deite este creme na tarteira e leve ao frigorífico cerca de 1 hora antes de servir.

Tarte de Limão com Nozes

Bimby: 5 min.

Ingredientes p/ massa:

Sumo 1 limão
250 gr farinha
125 gr manteiga
70 gr açúcar amarelo

Ingredientes p/ recheio:

3 ovos
200 gr natas
100 gr nozes
Sumo 1 limão
50 gr manteiga
125 gr açúcar amarelo

Preparação:

Massa:

- Coloque no copo todos os ingredientes, programe **30 Seg., Vel.6**.
- Forre a tarteira e pique a massa com um garfo. Leve ao forno cerca de 15 minutos a 200º. Reserve.

Recheio:

- Pique as nozes com **2 toques de Turbo** para que fiquem grossas e reserve.
- Sem lavar o copo, coloque a manteiga, o açúcar e o sumo de limão, programe **3 Min., Temp.70, Vel.1**.
- Junte os ovos e as natas, programe **2 Min., Vel.3**.
- Distribua as nozes trituradas sobre a massa, e por cima deite o preparado.
- Leve ao forno a 180º durante cerca de 20 minutos.

Tarte de Pêra

Bimby: 8 min.

Ingredientes:

Massa Sablé (pág. 68)

Ingredientes p/ recheio:

5 gemas
400 gr leite
150 gr açúcar
30 gr manteiga
40 gr vinho do Porto
40 gr farinha maizena
6 pêras descascadas e laminadas

Preparação:

Massa:

- Forre uma tarteira com a massa sablé e pique com um garfo.
- Leve ao forno a 180º durante cerca de 10 a 15 minutos. Reserve.

Recheio:

- Coloque no copo as gemas, o leite, o açúcar e a maizena e programe **8 Min., Temp.90º, Vel.2 ½**. Junte o vinho do Porto e a manteiga e programe **30 Seg., Vel.2½**.
- Deite o recheio na tarteira, alise com uma faca e decore com as pêras laminadas.
- Leve ao forno a 180º durante cerca de 15 minutos.

Sugestão Bimby:

Depois de arrefecer, pincele a tarte com compota de fruta a gosto.

Tarte de Limão com Nozes ►

Massa Choux
Bimby: 12 min.

Ingredientes:
4 ovos
açúcar q.b.
1 c. chá de sal
160 gr farinha
100 gr manteiga
250 gr água ou leite

Recheio:
2 gemas
25 gr leite
150 gr açúcar
30 gr maizena
1 c. chá café solúvel

Preparação:

Massa
• Coloque no copo a água ou leite, a manteiga, o sal, o açúcar e programe **5 Min., Temp.100, Vel.1**.
• Junte a farinha e programe **20 Seg., Vel.4**. Tire o copo da máquina e deixe arrefecer durante 5 minutos.
• Coloque novamente o copo na máquina. Programe na **Vel.4** e vá juntando os ovos em fio.
• Deixe repousar a massa numa manga de pasteleiro com a boca adequada.

Recheio:
• Coloque todos os ingredientes no copo e programe **7 Min., Temp.80, Vel.4**. Deixe arrefecer o creme antes de rechear os chouxs.

Sugestão Bimby:
Pode rechear também com chantilly, molho de chocolate (pág. 68) ou polvilhar com açúcar em pó.

Trança Recheada
Bimby: 10 min.

Ingredientes p/ massa:
Massa brioche (pág. 78)

Recheio:
100 gr nozes
30 gr manteiga
200 gr frutas cristalizadas
1 ovo batido c/ água p/ pincelar

Calda de açúcar p/ pincelar:
50 gr água
100 gr açúcar

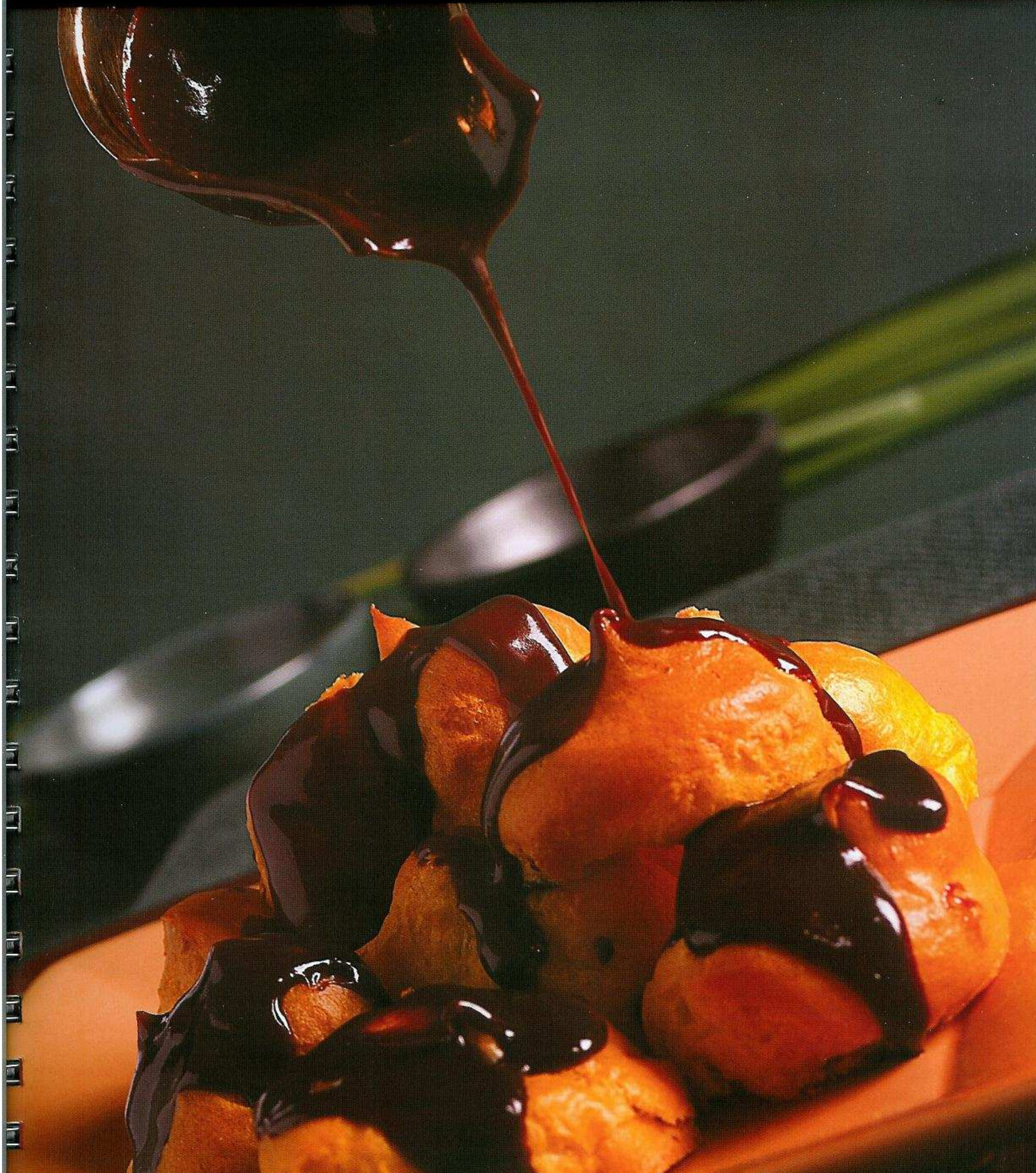
Preparação:
• Pique as nozes com **3 golpes de Turbo**. Reserve.
• Pique as frutas cristalizadas com golpes de turbo até estarem bem picadas. Reserve.
• Faça a massa de brioche e estenda-a muito fina formando um rectângulo. Dobre ao meio e corte tiras sem chegar ao fim da massa.
• Pincele toda a superfície com manteiga derretida e coloque no centro as frutas cristalizadas e por cima as nozes picadas.
• Feche a trança, entrelaçando as tiras da direita para a esquerda até ao final. Pincele a trança com ovo batido.
• Pré-aqueça o forno a 180º e coza durante cerca de 25 minutos.
• Prepare a calda de açúcar, colocando a água e o açúcar no copo. Programe **10 Min., Temp.100, Vel.2**.
• Quando tirar a trança do forno, pincele com a calda de açúcar para que fique brilhante.

Sugestão Bimby:
Pode usar o recheio do strudel de maçã (pág. 58) ou qualquer recheio salgado.

Tarte de Iogurte e Pêssego
Bimby: 2 min.

Ingredientes:
Massa Sablé (pág. 68)
1 ovo
50 gr açúcar
100 gr natas liquidas
625 gr iogurte natural
480 gr pêssego de lata
1 c. sopa de sumo limão
2 c. sopa de farinha de milho
½ c. café essência baunilha (opcional)

Preparação:
• Forre uma tarteira com a massa sablé. Reserve.
• Escorra os pêssegos e triture-os com **3 golpes de Turbo**. Distribua pela tarteira.
• Coloque a borboleta no copo e bata as natas **12 Seg., Vel.3**. Junte o açúcar, a gema, o sumo de limão, farinha de milho e a essência de baunilha e programe **15 Seg., Vel.4**. Reserve.
• Lave bem o copo e novamente com a borboleta, bata a clara em castelo **1 Min., Temp.37, Vel.3½**.
• Envolva ao preparado anterior com a ajuda da espátula.
• Deite esta mistura sobre os pêssegos e leve ao forno a 170º durante cerca de 50 minutos, até que fique dourada.



Filhós com Mel

Bimby: 7 Min.

Ingredientes:

5 ovos
100 gr mel
25 gr azeite
1 c. café sal
1 kg farinha
25 gr banha
Óleo p/ fritar
50 gr aguardente
Sumo de 1 laranja

Preparação:

• Coloque no copo o azeite e a banha e programe **2 Min., Temp.100, Vel.2**.
• Junte os restantes ingredientes, excepto o mel e programe **30 Seg., Vel.6**. De seguida programe **3 Min., Vel.Espiga**. Deixe repousar durante 30 minutos.
• Estenda a massa com um rolo e corte com um carretilho tiras de 15x2 cm.
• Aqueça bem o óleo e frite.
• Derreta o mel no copo com uma colher de sopa de água durante **2 Min., Temp.50, Vel.1**. Na hora de servir, cubra as filhozes com o mel derretido.

Filhós de Natal

Bimby: 7 min.

Ingredientes:

3 ovos
250 gr água
80 gr açúcar
½ c. café sal
Óleo p/ fritar
300 gr farinha
Casca de 1 laranja
50 gr vinho do porto
Açúcar e canela p/ polvilhar

Preparação:

• Coloque a casca da laranja no copo e rale **10 Seg., Vel.9**.
• Junte todos os ingredientes excepto as claras, e programe **3 Min., Vel.3**. Reserve e deixe repousar 20 minutos.
• Com o copo bem limpo, coloque a borboleta e bata as claras em castelo, programando **4 Min., Vel.4**.
• Junte ao preparado anterior e envolva com a espátula.
• Aqueça o óleo numa frigideira e mergulhe o molde de filhós (que pode ser em forma de estrela). Quando a forma estiver bem quente, retire, escorra o óleo. Mergulhe o molde na massa preparada. Volte colocar no óleo.
• Solte a filhós sacudindo a forma p/ que frite. Repite o processo até terminar a massa. Passe as filhozes ainda quentes por açúcar e canela.

Filhós de Queijo

Bimby: 8 min.

Ingredientes:

6 ovos
200 gr. natas
100 gr. açúcar
400 gr. farinha
50 gr. manteiga
400 gr. queijo fresco
2 c. chá fermento em pó
Óleo, canela e açúcar q.b.

Preparação:

• Coloque no copo os ovos, as natas e o açúcar e programe **7 Min., Temp.90, Vel.Colher Inversa**.
• Junte a farinha, o fermento e a manteiga e programe **10 Seg., Vel.6**.
• Junte o queijo fresco e programe **1 Min., Vel.6**.
• Deixe a massa repousar durante cerca de 1 hora.
• Frite as filhozes em óleo e passe-as por açúcar e canela.

Sonhos de Abóbora

Bimby: 27 min.

Ingredientes:

3 ovos
800 gr água
Óleo p/ fritar
150 gr açúcar
500 gr farinha
1500 gr abóbora
30 gr aguardente
½ saq. fermento padeiro
Raspa e sumo de 1 laranja
Açúcar e canela p/ envolver

Preparação:

• Com o copo bem seco, coloque a casca de laranja (sem a parte branca) e rale **10 Seg., Vel.9**. Reserve.
• Coloque a abóbora cortada em pedaços no recipiente Varoma. No copo deite 800 gr. de água e programe **25 Min., Temp. Varoma, Vel.1**.
• Escorra bem e triture no copo, programando **30 Seg., Vel.9**.
• Adicione à abóbora todos os ingredientes, excepto a farinha e o fermento, programe **30 Seg., Vel.6**.
• Junte a farinha e o fermento e programe **1 Min., Vel.6**. Deixe descansar cerca de 30 minutos e depois frite em óleo abundante, deitando cerca de uma colher de sopa de massa por sonho.
• Coloque-os sobre papel absorvente e de seguida envolva-os em açúcar e canela.

Coscorões

Bimby: 3 min.

Ingredientes:

Sal q.b.
100 gr água
Óleo p/ fritar
400 gr farinha
80 gr manteiga
30 gr aguardente
Sumo de 1 laranja
Açúcar e canela p/ polvilhar

Preparação:

• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **1 Min., Vel.6**.
• Em seguida programe mais **2 Min., Vel.Espiga**.
• Coloque esta massa numa tigela, tape com um pano e deixe descansar 20 minutos.
• Polvilhe uma bancada com farinha e estenda a massa até ficar muito fina.
• Corte com uma carretilha frisada em rectângulos a gosto, dando dois golpes no meio de cada rectângulo.
• Frite dos dois lados em óleo com temperatura média. Escorra e passe de imediato pelo açúcar e canela.

Coscorões de Laranja

Bimby: 3 Min.

Ingredientes:

Sal q.b.
50 gr azeite
150 gr água
Óleo p/ fritar
450 gr farinha
40 gr aguardente
Sumo de 1 laranja
1 saq. fermento padeiro
Açúcar e canela p/polvilhar

Preparação:

• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto a farinha e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte a farinha e programe **2 Min., Vel. Espiga**.
• Deixe repousar cerca de 1 hora.
• Forme pequenos rectângulos de massa, frite em óleo abundante e bem quente, até ficarem alourados.
• Polvilhe com açúcar e canela.

Bolas de Berlim

Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ Massa I:

2 ovos
50 gr leite
130 gr farinha
1 saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ Massa II:

30 gr rum
300 gr leite
½ c. café sal
150 gr açúcar
550 gr farinha
100 gr manteiga
Casca de 1 laranja

Preparação:

Massa I:

• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **1 Min., Vel.6**. Reserve até dobrar o volume.

Massa II:

• Com o copo bem seco, coloque a casca de laranja e triture **10 Seg., Vel.9**.
• Junte os restantes ingredientes e programe **2 Min, Vel.Espiga**.
• Junte a 1ª massa e programe **1 Min., Vel.Espiga**.
• Deixe levedar durante cerca de 1 hora.
• Divida a massa em porções de cerca de 70 gr e molde em forma de bolas, ligeiramente espalmadas. Deixe levedar cerca de 30 minutos.
• Frite em óleo abundante, virando de modo a que fiquem alouradas por igual. Polvilhe com açúcar.

Waffles

Bimby: 7 min.

Ingredientes:

2 ovos
250 gr leite
20 gr açúcar
½ c. café sal
180 gr farinha
Casca ½ limão
75 gr manteiga
2 c. chá fermento em pó

Recheio:

Compotas a gosto (livro Bimby base pág. 98)

Preparação:

Recheio:

• Coloque no copo a borboleta e bata as claras em castelo **3 Min., Vel.4**. Reserve.
• Com o copo limpo e seco, coloque a casca de limão e rale **15 Seg., Vel.9**.
• Junte as gemas, o leite, a manteiga, o açúcar e o sal e programe **4 Min., Temp.70, Vel.4**. Adicione os restantes ingredientes, excepto as claras em castelo, e programe **15 Seg., Vel.4**.
• Junte as claras em castelo e envolva **7 Seg., Vel.5**. Com esta massa faça as waffles numa máquina própria.

Bolas de Berlim ►

Massa Sablé
Bimby: 15 seg.

Ingredientes:
20 gr leite
300 gr farinha
1 pitada de sal
2 gemas de ovo
150 gr manteiga
100 gr açúcar glacé

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes pela ordem seguinte: farinha, manteiga, sal, açúcar, as gemas e por fim o leite. Programe **15 Seg., Vel.5**.

Biscoitos Rápidos de Framboesa
Bimby: 15 seg.

Ingredientes p/ massa:
Massa Sablé

Cobertura:
50 gr açúcar
50 gr doce framboesa

Preparação:

Cobertura:
• Pulverize o açúcar **15 Seg., Vel.9**. Reserve.
• Estenda a massa, sobre uma superfície polvilhada com farinha. Com um cortador de biscoitos de 6 cm de diâmetro, faça círculos.
• Em metade dos círculos faça 3 orifícios, usando um descascador de maçãs.
• Coloque todos os círculos num tabuleiro polvilhado com farinha e leve ao forno cerca de 10 minutos a 190°.
• Retire-os e deixe arrefecer.
• Cubra os biscoitos sem orifício com o doce de framboesa e os que têm orifícios com o açúcar pulverizado. Coloque-os sobre os círculos lisos já com o doce de framboesa.

Donuts
Bimby: 8 min.

Ingredientes:
2 ovos
350 gr leite
½ c. café sal
120 gr açúcar
650 gr farinha
100 gr manteiga
Casca de ½ limão
30 gr vinho do Porto
1 saq. fermento padeiro

Glace:
1 clara de ovo
200 gr açúcar em pó

Preparação:

Massa:
• Com o copo bem seco, coloque a casca de limão e triture **10 Seg., Vel.9**.
• Junte o leite, o fermento e a manteiga e programe **2 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte os restantes ingredientes e programe **1 Min., Vel.6**. De seguida programe **2 Min., Vel.Espiga**.
• Deixe levedar cerca de 1 hora e forme bolas com cerca de 80 gr, espalmando-as levemente. Com um corta-massa circular, retire o centro. Deixe levedar cerca de 1 hora.
• Frite em óleo abundante à temperatura média, para que coza por dentro sem queimar o exterior.
• Coloque sobre papel absorvente e polvilhe com açúcar.

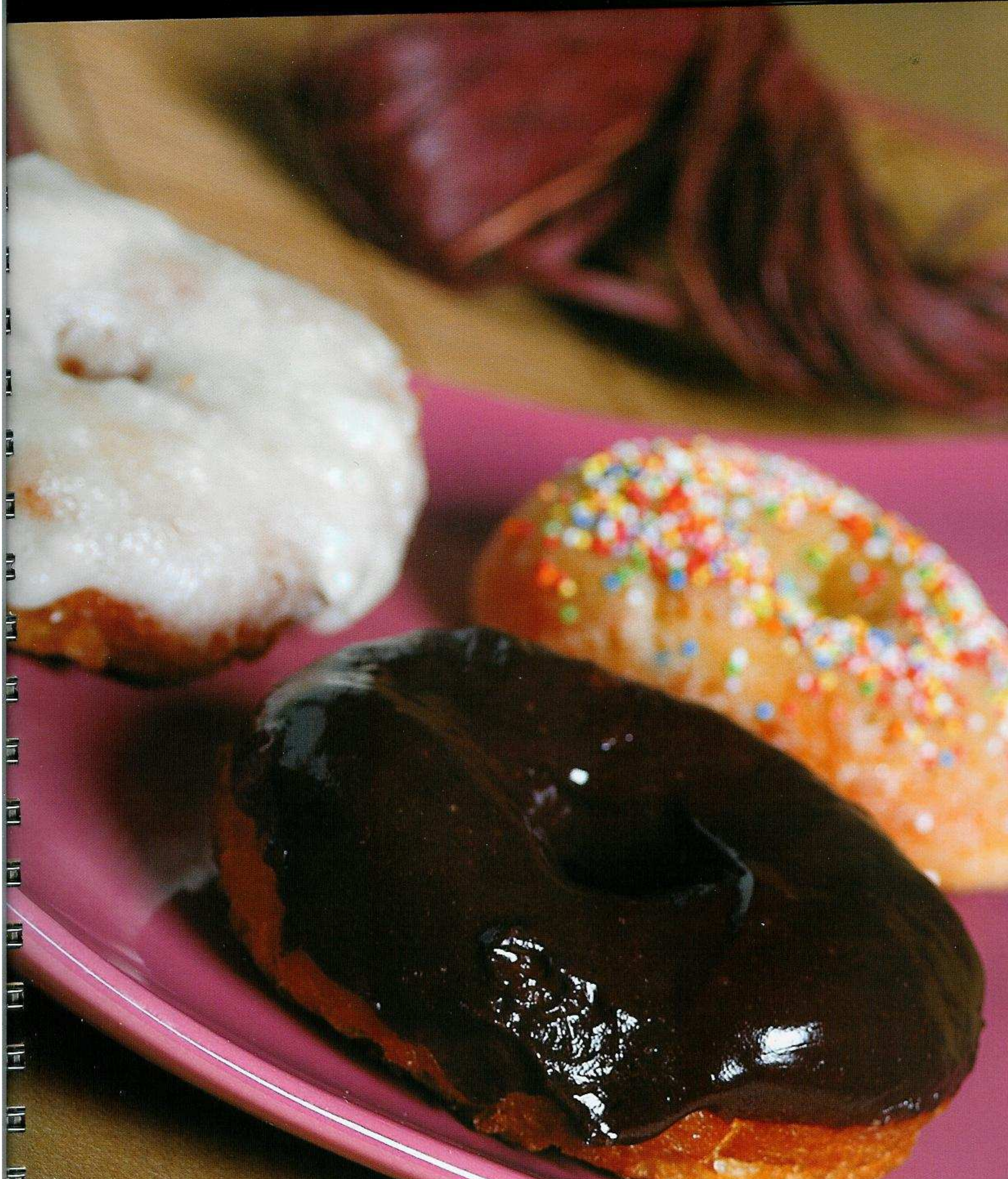
Glace:
• Coloque os ingredientes no copo e programe **3 Min., Temp.50, Vel.3**.
• Deixe arrefecer um pouco e cubra os donuts, polvilhando com drageias, coco ralado ou granulado de chocolate.

Sugestão Bimby:
Pode também cobrir com molho de chocolate.

Molho de Chocolate
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
120 gr natas
½ c. sopa de mel
100 gr chocolate negro
1 c. chá de açúcar baunilhado

Preparação:
• Coloque as natas, o mel e o açúcar baunilhado no copo e programe **3 Min., Temp.90°, Vel.2**.
• Adicione o chocolate partido em pedaços pelo bocal da tampa e programe **2 Min., Temp.50°, Vel.4**.



Bolinhos de Noz e Avelã

Bimby: 30 seg.

Ingredientes p/ massa Sablé:

Massa Sablé (pág. 68)

Ingredientes p/ recheio:

100 gr miolo de noz
100 gr miolo de avelã
100 gr xarope de açúcar
Açúcar em pó p/ polvilhar
1 c. chá de ervas aromáticas
100g biscoitos secos ou palitos de la reine

Preparação:

- Faça a massa seguindo os passos da receita da pág. 68 deste livro. Reserve.
- Com o copo bem seco, pique as nozes e a avelã **10 Seg., Vel.5**.
- Junte os biscoitos secos, o xarope de açúcar e as ervas aromáticas, programe **15 Seg., Vel.5**.
- Coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e corte em círculos de 6 cm de diâmetro.
- No centro de cada círculo, coloque uma colher de chá do preparado.
- Feche os círculos em forma de bola e coloque-os num tabuleiro.
- Leve ao forno a 190º durante cerca de 15 minutos.
- Polvilhe com açúcar em pó enquanto estiverem quentes.

Queijadas de Sintra

Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ massa:

1 ovo
120 gr água
½ c. café sal
350 gr farinha
75 gr manteiga

Ingredientes p/ recheio:

8 gemas
½ c. café sal
25 gr farinha
200 gr açúcar
80 gr manteiga
4 queijos frescos
2 c. sobremesa canela

Preparação:

Massa:

- Coloque no copo todos os ingredientes e programe **20 Seg., Vel.6**.
- Forre as forminhas com a massa muito fina, salpique-as com água e reserve.

Recheio:

- Coloque no copo todos os ingredientes e programe **4 Min., Vel.3½**.
- Com este creme encha as forminhas e leve ao forno a 180º durante cerca de 25 minutos.

Queijadas de Requeijão e Côco

Bimby: 4 min.

Ingredientes p/ massa:

Massa das Queijadas de Sintra

Ingredientes p/ recheio:

Sal q.b.
8 gemas
30 gr farinha
200 gr açúcar
400 gr requeijão
100 gr manteiga
50 gr côco ralado

Preparação:

Massa:

- Com a massa forre as forminhas, conforme receita das queijadas de Sintra.

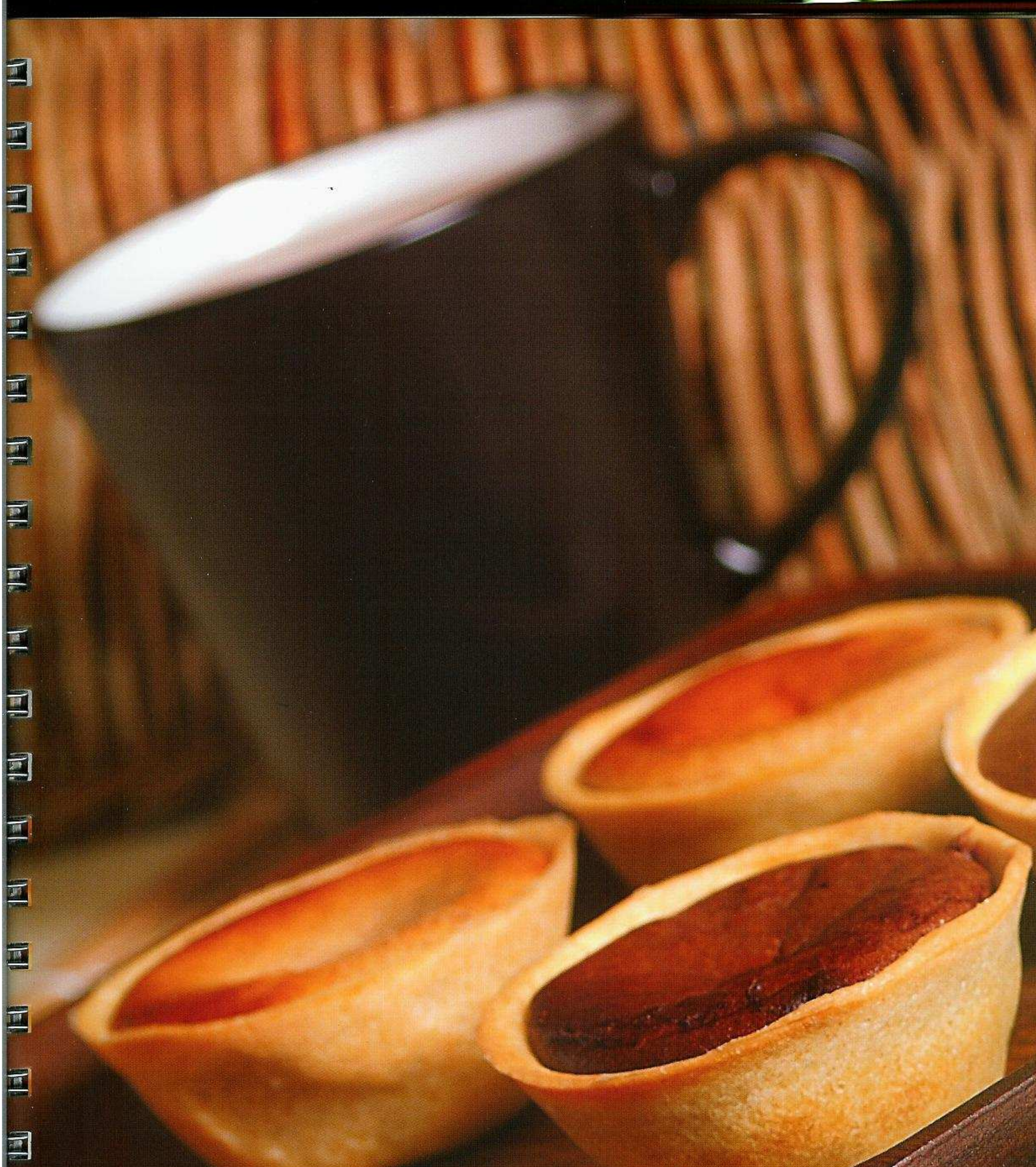
Recheio:

- Coloque no copo todos os ingredientes e programe **4 Min., Vel.3 ½**.
- Com este creme encha as forminhas e leve ao forno a 180º durante cerca de 25 minutos.

Sugestão Bimby:

Em vez de côco, pode usar 50 gr de chocolate em pó.

Queijadas de Sintra e Queijadas de Chocolate ►



Caracóis de Laranja e Chocolate
Bimby: 5 min.

Ingredientes p/ massa:
2 ovos
70 gr leite
50 gr açúcar
½ c. café sal
400 gr farinha
60 gr manteiga
½ saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:
70 gr açúcar
50 gr manteiga
Casca ½ laranja
100 gr tablete de chocolate

Preparação:

Massa:
- Coloque no copo o leite, o açúcar, a manteiga e o sal, programe **2 Min., Temp.60, Vel.2**.
- Junte a farinha, o fermento e os ovos, programe **30 Seg., Vel.6**. Em seguida programe mais **3 Min, Vel.Espiga**.
- Coloque a massa numa superfície enfarinhada e deixe descansar cerca de 1 hora.

Recheio:
- Coloque no copo a casca de laranja e o açúcar e triture **10 Seg., Vel.9**.
- Junte o chocolate e dê **3 toques de Turbo**.
- Passada uma hora, tenda a massa num rectângulo de 25x35 cm. Pincele com a manteiga e coloque o recheio.
- Enrole como uma torta, comprimindo bem e corte em rodelas de cerca de 2 cm.
- Coloque num tabuleiro untado com manteiga e leve ao forno a 180° durante cerca de 25 minutos.
- Depois de pronto, pode polvilhar com açúcar em pó, feito na Bimby.

Sugestão Bimby:
Pode pincelar as rodelas com ovo batido, antes de irem ao forno, para que fiquem mais douradas.

Broinhas de Abóbora e Noz
Bimby: 59 min.

Ingredientes:
6 gemas
100 gr água
300 gr açúcar
1 c. sopa canela
Casca de ½ laranja
100 gr miolo de noz
Açúcar q.b. p/ envolver
300 gr abóbora descascada

Preparação:
- Coloque 500 gr de água no copo e no recipiente Varoma coloque a abóbora. Programe **20 Min., Temp. Varoma, Vel.1**. Escorra e reserve.
- Com o copo seco, pique o miolo da noz e a casca de laranja, **10 Seg., Vel.6**. Reserve.
- Sem lavar o copo, coloque a água com o açúcar e programe **25 Min., Temp.Varoma, Vel.2**.
- Junte a abóbora, o miolo de noz, a raspa da laranja e programe **12 Min., Temp.100, Vel.2**.
- Junte a canela e as gemas e programe **2 Min., Temp.90, Vel.2**. A massa deve soltar-se do copo. Deixe arrefecer.
- Molde as broinhas de tamanho a gosto e passe-as por açúcar.

Broas de Erva-doce e Mel
Bimby: 14 min.

Ingredientes:
125 gr mel
250 gr água
125 gr azeite
125 gr açúcar
1 c. sopa de canela
125 gr miolo de noz
1 c. chá de erva doce
250 gr farinha de trigo
250 gr farinha de milho
1 pitada cravinho moído

Preparação:
- Coloque no copo a noz e pique **15 Seg., Vel.7**. Reserve.
- Sem lavar o copo, junte a água, o azeite, o açúcar e o mel. Programe **8 Min., Temp.100, Vel.1**.
- Junte os restantes ingredientes excepto as farinhas, programe **1 Min., Vel.3**.
- Junte as farinhas, programe **5 Min., Temp.100, Vel.1**.
- Retire para uma taça e deixe arrefecer.
- Estenda as broas com formato oval, dando uns golpes por cima. Leve a cozer em forno quente, a 180°, num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha.
- Depois de estarem frias, passe-as por açúcar.

Sorrisos
Bimby: 20 seg.

Ingredientes:
1 ovo
125 gr açúcar
250 gr farinha
125 gr manteiga

Preparação:
• Coloque todos os ingredientes no copo e programe **20 Seg., Vel.6**.
• Estenda a massa sobre uma bancada até ficar com uma espessura de 2 mm e corte em círculos (pode usar o copinho medidor da Bimby).
• Coloque-os num tabuleiro untado com manteiga e leve ao forno a 170° até alourarem.
• Deixe arrefecer e polvilhe com açúcar.

Rochinhas de Cereais
Bimby: 30 seg.

Ingredientes:
1 ovo
100 gr açúcar
250 gr farinha
100 gr cerveja
100 gr manteiga
250 gr muesli de cereais e passas

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes, programe **30 Seg., Vel.6**.
• Com uma colher de sobremesa, faça montinhos do tamanho desejado e coloque-os num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha.
• Leve ao forno a 200° durante cerca de 15 minutos até alourar.

Biscoitos para o Chá
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
50 gr açúcar
250 gr farinha
190 gr manteiga

Cobertura de chocolate:
50 gr água
20 gr manteiga
250 gr chocolate p/ culinária

Preparação:
• No copo muito seco, coloque o açúcar e programe **10 Seg., Vel.9**.
• Junte a farinha e a manteiga e programe **30 Seg., Vel.4**. Coloque a massa num saco de pasteleiro com um bico de boca frisada.
• Num tabuleiro untado, faça montinhos.
• Leve ao forno pré-aquecido a 200° durante cerca de 10 minutos, até que fiquem dourados.
• Coloque no copo o chocolate aos pedaços e programe uns segundos na **Vel.9** para ralar. Junte a água e a manteiga e programe **4 Min., Temp.60, Vel.4**.
• Deite o chocolate numa tigela e molhe os biscoitos até meio para ficar uma parte com chocolate e outra só biscoito.

Sugestão Bimby:
• Em vez de chocolate pode fazer os biscoitos colocando uma cereja ou amêndoa antes de ir ao forno.

Biscoitos Rústicos
Bimby: 1 min.

Ingredientes:
80 gr cacau
1 c. sopa leite
150 gr açúcar
300 gr farinha
1 c. sopa água
200 gr manteiga
100 gr miolo amêndoa
1 c. chá de bicabornato de sódio

Preparação:
• Coloque as amêndoas no copo e pique **10 Seg. Vel.7**.
• Junte o açúcar, o cacau, a manteiga e a farinha e programe **30 Seg. Vel.4**.
• Junte os restantes ingredientes e programe **30 Seg., Vel.6**.
• Numa superfície enfarinhada, faça um rolo com cerca de 4 cm de diâmetro. Embrulhe em papel de estanho e guarde no congelador durante cerca de 1 hora.
• Quando terminar o tempo, corte o rolo em fatias de 5 mm e disponha-as num tabuleiro forrado com papel de estanho.
• Leve ao forno a 150° durante cerca de 10 minutos.

Scones de Limão com Manteiga de Framboesa
Bimby: 30 seg.

Ingredientes p/ massa:
100 gr leite
20 gr natas
1 c. café sal
400 gr farinha
70 gr manteiga
½ saq. fermento padeiro
Casca de 1 limão s/ parte branca

Ingredientes p/ manteiga:
100 gr manteiga
50 gr doce de framboesa

Preparação:

Massa:
• Triture a casca de limão programando **6 Seg., Vel.6**.
• Junte todos os ingredientes, excepto 10 gr de natas e programe **15 Seg., Vel.6**.
• Faça bolinhas com cerca de 3 cm de diâmetro com esta massa. Coloque-as num tabuleiro untado com manteiga e pincele-as com as restantes natas.
• Leve ao forno pré-aquecido a 200° cerca de 20 minutos.
• Devem servir-se quentes com a manteiga de framboesa para barrar.

Manteiga de Framboesa:
• Coloque no copo 100 gr de manteiga com 50 gr de doce de framboesa e programe **10 Seg., Vel.3**.

Sugestão Bimby:
• Poderá fazer a manteiga na Bimby (livro Bimby base pág. 20).

Bolinhos de Chocolate
Bimby: 35 seg.

Ingredientes p/ massa:
Sal q.b.
80 gr banha
100 gr açúcar
250 gr farinha

Ingredientes p/ recheio:
125 gr açucar
25 gr manteiga
Sumo de ½ laranja
1 c. sobremesa canela
250 gr miolo amêndoa
50 gr chocolate em tablete

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **20 Seg., Vel.6**. Reserve.

Recheio:
• Com o copo bem seco triture a amêndoa e o chocolate **5 Seg., Vel.5**.
• Junte os restantes ingredientes e misture **10 Seg., Vel.3**. Reserve.
• Estenda a massa, sob uma superfície enfarinhada até ficar com a espessura de 2 a 3 mm.
• Corte círculos com cerca de 6 cm, coloque no meio um pouco de recheio e molhe as extremidades com um pouco de água. De seguida, feche formando meias luas.
• Coloque num tabuleiro untado com manteiga e leve ao forno pré-aquecido a 200° durante 15 minutos ou até estarem dourados.

Scones com Passas de Corinto
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
Sal q.b.
300 gr água
100 gr açúcar
500 gr farinha
50 gr leite em pó
50 gr vinho do Porto
1 saq. fermento padeiro
250 gr passas de corinto

Preparação:
• Coloque as passas de molho no vinho do Porto.
• Coloque no copo a água, o açúcar, o leite em pó e o fermento e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte o sal, a farinha e as passas demolhadas e programe **2 Min., Vel.Espiga**.
• Pré-aqueça o forno a 220°.
• Unte um tabuleiro com a manteiga e polvilhe com farinha, colocando a massa em forma de scones.
• Reduza a temperatura para 180° e coloque o tabuleiro no forno durante cerca de 30 minutos.

Massa de Brioche
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
3 gemas
150 gr leite
50 gr açúcar
400 gr farinha
1 c. chá de sal
50 gr manteiga
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo o leite, o sal, o açúcar e a manteiga (à temperatura ambiente) e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte as gemas e o fermento e programe **10 Seg. Vel.2**. Adicione a farinha e programe **15 Seg., Vel. 6** e de seguida mais **2 Min., Vel. Espiga**.
• Deixe descansar durante 30 minutos. De seguida forme bolas de 80 gr.
• Pincele a superfície com ovo e leve ao forno 200° durante cerca de 20 minutos.

Sugestão Bimby:
Pode rechear com salgados ou doces. Se pretender massa de brioche para doces acrescente à receita 2 colheres de sopa de açúcar baunilhado.

Delícia de Maçã em Massa de Brioche
Bimby: 12 min.

Ingredientes p/ massa:
150 gr leite
1 c. café sal
150 gr açúcar
500 gr farinha
100 gr manteiga
Casca de 1 laranja
1 saq. fermento padeiro
2 ovos + 1 ovo p/ pincelar

Ingredientes p/ recheio:
Sumo de 1 limão
4 maçãs cortados em tiras

Creme de Pasteleiro:
4 gemas
500 gr leite
100 gr açúcar
1 pau baunilha
1 casca de limão
80 gr farinha maizena

Preparação:

Massa:
• Triture a casca da laranja **15 Seg., Vel.9**. Junte o fermento, o leite e o açúcar e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte os restantes ingredientes, excepto os ovos e programe **1 Min., Vel. 6**.
• Junte os ovos e programe **2 Min., Temp.37, Vel.Espiga**.
• Deixe levedar no copo durante 40 minutos.

Recheio:
• Faça o creme de pasteleiro, juntando todos os ingredientes no copo, programando **8 Min., Temp.90, Vel. 2½**. Deixe arrefecer.
• Corte as maçãs às tiras e sobre elas deite o sumo de limão. Reserve.
• Estenda a massa numa superfície enfarinhada de modo a obter um triângulo.
• Cubra com o creme pasteleiro e com as tiras de maçã.
• Enrole a massa, deixando a ponta para baixo, pincele com o ovo batido e coloque num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha.
• Leve ao forno pré-aquecido a 160° durante cerca de 20 minutos.

Pão de Deus
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
100 gr leite
150 gr agua
½ c. café sal
100 gr açúcar
2 c. sopa leite
600 gr farinha
2 c. sopa açúcar
100 gr manteiga
1 ovo p/ pincelar
50 gr côco ralado
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo o leite, a água, o açúcar e a manteiga e programe **2 Min., Temp.37, Vel.1**.
• Junte o fermento, o sal e a farinha e programe **15 Seg., Vel.6**.
• Em seguida, programe mais **3 Min., Vel.Espiga**. Se vir que está demasiado mole, junte um pouco de farinha e envolva mais uns segundos na **Vel. Espiga**.
• Retire a massa do copo, forme bolas com cerca de 70 gr. No meio e com a ajuda de uma faca, faça um corte na parte superior da bola.
• Misture bem o côco, o açúcar e o leite e coloque uma porção em cada corte.
• Deixe levedar durante 1 hora.
• Leve ao forno pré-aquecido a 200° durante cerca de 20 minutos

Folar da Páscoa
Bimby: 10 min.

Ingredientes:
2 ovos
50 gr leite
250 gr açúcar
750 gr farinha
75 gr manteiga
500 gr requeijão
1 ovo p/ pincelar
Sumo de ½ laranja
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo os ovos, o açúcar, a manteiga e o sumo de laranja e programe **5 Min., Temp.37, Vel.3**.
• Adicione o requeijão e o leite e programe **2 Min., Vel.3**.
• Junte a farinha e o fermento e programe **1 Min., Vel.3** e de seguida **2 Min., Vel.Espiga**.
• Deixe levedar no mínimo 1 hora e monte o folar, colocando a massa numa forma redonda e larga untada com manteiga e polvilhada com farinha. No centro coloque 1 ovo e por cima 2 tiras de massa em cruz. Pincele com ovo batido.
• Leve ao forno a 180º durante cerca de 45 minutos.

Folar com Sementes de Sésamo
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
1 c. chá sal
100 gr água
100 gr açúcar
300 gr farinha
80 gr manteiga
1 gema p/ pincelar
1 saq. fermento padeiro
2 c. sopa sementes sésamo p/ enfeitar

Preparação:
• Coloque no copo o fermento, a água, a manteiga, o açúcar e o sal e programe **1 Min., Temp.37, Vel.1**.
• Junte a farinha e as sementes de sésamo e programe **3 Min., Vel.Espiga**. Não deve colar às mãos. Deixe repousar durante 20 minutos.
• Com a massa, forme uma bola e coloque num tabuleiro de ir ao forno. Com uma faca, faça uma cruz. Pincele com o ovo e enfeite com sementes de sésamo.
• Leve ao forno a 50º durante 30 minutos.
• Aumente a temperatura para 170º durante cerca de 40 minutos.

Bolos de Arroz
Bimby: 5 min.

Ingredientes:
2 ovos
150 gr leite
½ c. café sal
1 casca limão
250 gr açúcar
350 gr farinha
75 gr manteiga
1 c. chá fermento

Preparação:
• Coloque no copo a casca de limão e rale **10 Seg., Vel.9**.
• Junte o açúcar, a manteiga, o sal, os ovos e o leite, programe **5 Min., Temp.37, Vel.3**.
• Em seguida, junte a farinha e o fermento e programe **10 Seg., Vel.4**. Deixe descansar 1 hora.
• Unte uma forma de buraco ou doze forminhas pequenas com manteiga e polvilhe com farinha.
• Deite o preparado na forma e polvilhe com bastante açúcar, para que fique tostado.
• Leve ao forno cerca de 30 minutos a 190º.

nhas de legumes bagels baguete baguete de centeio bagu
rústicos blattertorte bolas de berlim bolinhos de chocolate
broa de milho broas de erva-doce e mel broinhas de abóbo
olate recheada com natas e morangos coscorões coscorõe
donuts empada de cozido empada morena empadas de bac
s de natal filhós de queijo folar com sementes de sésamo
olhado de camarão com ovas de salmão folhado de salsic
he massa de pizza massa folhada massa fresca massa pa
es molho de chocolate molho vinagrete pãezinhos com floc
o de azeite pão de azeitonas pão de cenoura pão de deus
stéis marinheiros peito de frango enrolado pitapizza calzor
pizza de atum pizza de cereais e endívias pizza de legume

CELÍACOS

dos de frambo
e amêndoa bo
as e atum com
açã em massa
ijo brie filhós
os folhado co
assa choux m
mini quiche
panetonne pã
stéis de iogu
com alcachof
za margaritap

DOENÇA CELÍACA

A Doença Celíaca é uma doença crónica, auto-imune, causada pela intolerância do organismo a uma proteína denominada Glúten.

A ingestão de alimentos que contêm essa proteína vai provocar uma má absorção dos nutrientes alimentares. O celíaco tem como único tratamento o seguimento vitalício de uma dieta alimentar rigorosa sem glúten.

Com a ajuda da Bimby, pode obter farinhas alternativas, podendo elaborar uma infinidade de receitas caseiras, que até agora só se podiam comprar a preços muito elevados e em locais específicos. Agora pode desfrutar de pães, pizzas, empadas, tartes, biscoitos, bolos e alegrar a dieta quotidiana dos adultos e sobretudo das crianças a custos reduzidos e de fácil elaboração.

Por outro lado, além das receitas deste livro, específicas para celíacos, encontrará também um imenso número de receitas de massas nas quais poderá simplesmente substituir a farinha normal por farinha sem glúten.

Massa para Crepes
Bimby: 1 min.

Ingredientes:
400 gr leite
1 c. café sal
30 gr manteiga
2 ovos grandes
110 gr farinha Schar (p/ pão e massa fresca)

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **1 Min., Vel.6**.
• Deixe repousar cerca de 20 minutos.
• Faça os crepes numa frigideira anti-aderente e com um pouco de azeite. Faça rodar a frigideira, para que a massa se distribua de maneira uniforme.
• Vire os crepes, de modo a que alourem dos dois lados.
• Recheie estes crepes seguindo as receitas deste livro (pág. 54).

Broa de Milho
Bimby: 4 min.

Ingredientes:
1 c. café sal
40 gr azeite
200 gr água
30 gr farinha s/ glúten
500 gr farinha de milho
½ saq. fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo a água, o sal, o azeite e o fermento e programe **1 Min, Temp.37., Vel.2**.
• Junte as farinhas e programe mais **3 Min, Vel.Espiga**.
• Coloque numa taça e cubra com um pouco de farinha. Deixe descansar cerca de 2 horas.
• Coloque num tabuleiro em formato de bola e leve ao forno a 220° cerca de 25 minutos.

Baguete
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
1 c. chá sal
1 clara de ovo
1 c. chá açúcar
260 gr água morna
400 gr farinha Schar
25 gr fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo o fermento, o açúcar e 100 gr de água, e programe **2 Min., Temp.100. Vel.2**. Reserve e deixe repousar durante 15 minutos.
• Deite no copo o sal, a farinha, o resto da água e o molho reservado e programe **30 Seg., Vel.6**. Em seguida, mais **1 Min., Vel.Espiga**.
• Coloque num recipiente, cubra com um pano húmido e deixe repousar durante 2 horas.
• Com as mãos húmidas, coloque a massa em formato de baguete.
• Coloque num tabuleiro e com uma faca faça vincos na diagonal.
• Cubra novamente com um pano húmido e deixe levedar mais 30 minutos.
• Pincele com a clara de ovo e leve ao forno pré-aquecido a 180° durante cerca de 25 minutos.

Pão Rústico
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
200 gr leite
1 c. café sal
30 gr açúcar
70 gr manteiga
400 gr farinha s/ glúten
1 saq fermento padeiro

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto a farinha e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte a farinha e programe **20 Seg., Vel.6** e de seguida **2 Min., Vel.Espiga**.
• Coloque a massa numa taça, tape com um pano e deixe descansar até dobrar de volume (atenção que a massa fica um pouco mole, tem que ser trabalhada com as mãos molhadas em azeite).
• Faça bolas pequenas ou um pão grande envolvendo-o em farinha.
• Coloque no tabuleiro untado com azeite e leve ao forno a 50° durante 30 minutos. De seguida suba a temperatura para 200° durante cerca de 30 minutos.

Sugestão Bimby:
Neste pão, pode juntar passas, azeitonas, nozes ou sementes de sésamo.

Massa Quebrada
Bimby: 20 seg.

Opção I

Ingredientes:
Sal q.b.
100 gr água fria
100 gr manteiga
250 gr farinha Schar ou mandioca

Opção II

Ingredientes p/ massa:
100 gr água
1 c. café sal
100 gr manteiga
300 gr farinha s/ glúten
¼ saq. fermento de padeiro

Preparação:
• Coloque no copo todos os ingredientes e programe **20 Seg., Vel.6**.
• Estenda a massa com o rolo entre 2 folhas de papel de alumínio.

Tarte Cebola com Queijo
Bimby: 3 min.

Ingredientes p/ massa:
Massa Quebrada

Ingredientes p/ recheio:
4 ovos
3 cebolas
50 gr azeite
2 dentes de alho
Sal e pimenta q.b.
30 gr farinha de milho
150 gr quejo flamengo
½ saq. fermento padeiro
100 gr queijo amanteigado
1 molho coentros pequeno

Preparação:
• Forre uma tarteira com a massa.
• Coloque no copo a cebola, o alho, o queijo flamengo e os coentros e pique **4 Seg., Vel.5**.
• Junte os restantes ingredientes, excepto o queijo amanteigado e programe **2 Min., Vel.3**. Junte o queijo amanteigado e programe **5 Seg., Vel.3**.
• Deite numa tarteira untada com óleo e leve ao forno cerca de 25 minutos.

Pizza de Legumes
Bimby: 30 min.

Ingredientes p/ massa:
100 gr leite
50 gr azeite
150 gr água
1 c. café sal
450 gr farinha s/ glúten
1 saq. fermento padeiro

Ingredientes p/ recheio:
1 cebola
1 c. chá sal
1 courgette
30 gr azeite
1 alho francês
100 gr abóbora
30 gr azeitonas
100 gr bróculos
1 c. sopa orégãos
100 gr queijo p/ fundir
200 gr polpa de tomate
100 gr rebentos de soja

Preparação:

Massa:
• Coloque no copo todos os ingredientes, excepto a farinha e programe **1 Min., Temp.37, Vel.2**.
• Junte a farinha e programe **2 Min., Vel.Espiga**.
• Retire a massa com as mãos levemente molhadas em azeite e deixe descansar cerca de 1 hora. Tape a massa com um pano.

Recheio:
• Coloque no copo a cebola, a courgette, o alho francês e a abóbora e dê **3 toques de Turbo**. Reserve.
• Estenda a massa numa forma de pizza e espalhe a polpa de tomate. Coloque por cima os legumes triturados, de seguida os bróculos, as azeitonas e os rebentos de soja. Por fim, junte o azeite, o sal, polvilhe com orégãos e queijo.
• Leve ao forno pré-aquecido a 200° cerca de 25 minutos.

Pizza de Legumes ►

Torta de Maçãs
Bimby: 40 seg.

Ingredientes:
2 ovos
150 gr leite
150 gr açúcar
700 gr maçãs reinetas
250 gr farinha Mix Shar
1 limão (sumo e casca)
1 saq. fermento padeiro

Preparação:
- Descasque e corte as maçãs em palitos finos, regue-as com o sumo de limão para que não oxidem e uma colher de açúcar. Reserve.
- Rale a casca do limão **10 Seg., Vel.8**.
- Adicione os restantes ingredientes e programe **30 Seg., Vel. 4 ½**.
- Deite a massa numa forma rectangular untada e coloque sobre ela as maçãs.
- Leve ao forno a 180 ° durante cerca de 30 minutos.

Madalenas
Bimby: 3 min.

Ingredientes:
3 ovos
½ c. café sal
150 gr açúcar
150 gr manteiga
100 gr farinha maizena
100 gr amêndoa s/ pele
½ saq. fermento padeiro

Preparação:
- Coloque no copo a amêndoa e rale **15 Seg, Vel.9**.
- Junte o açúcar, os ovos, a manteiga e o sal e programe mais **3 Min, Temp.37, Vel.3**.
- Junte a farinha e o fermento e programe **10 Seg.Vel.6**. Deixe descansar 15 minutos.
- Unte formas de queques com manteiga e polvilhe com farinha sem glúten. Encha até ¾ da forma e leve ao forno a 180°, cerca de 25 minutos.

Sugestão Bimby:
Em vez de amêndoa pode usar coco ou chocolate.

Bolo de Amêndoa
Bimby: 13 min.

Ingredientes p/ massa:
3 ovos
200 gr natas
½ c. café sal
150 gr açúcar
1 c. café bicarbonato
200 gr farinha maizena

Ingredientes p/ cobertura:
50 gr água
100 gr açúcar
130 gr manteiga
200 gr amêndoa

Preparação:

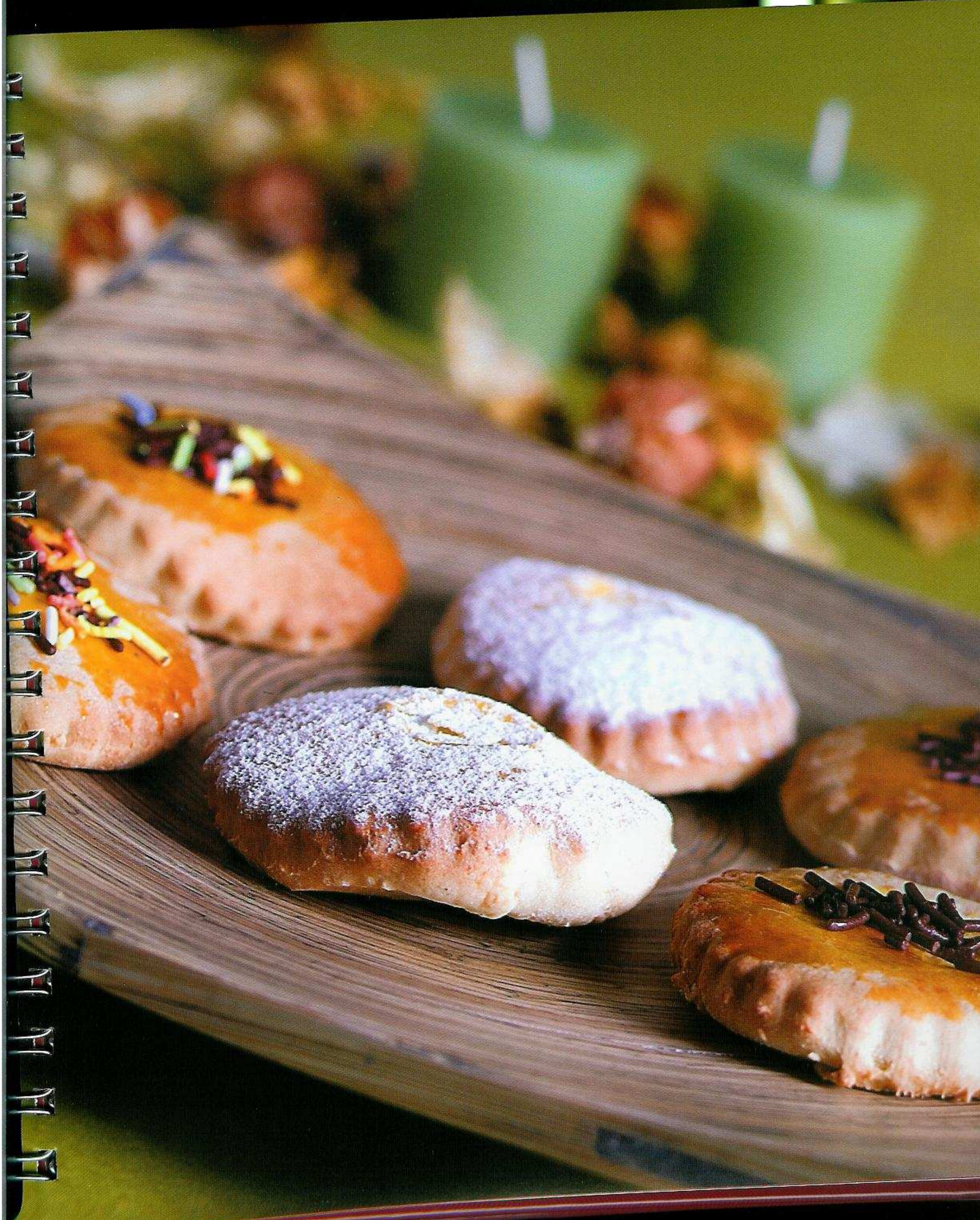
Massa:
- Coloque no copo a borboleta, deite o açúcar e os ovos e programe **4 Min, Temp.37., Vel.3**.
- Junte as natas e o sal e programe mais **4 Min, Vel.3**.
- Adicione os restantes ingredientes e programe **10 Seg., Vel.4**.
- Deite a massa numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha maizena e leve ao forno a 180 ° durante cerca de 30 minutos.

Cobertura:
- Com o copo bem seco, coloque a amêndoa e pique com **2 a 3 toques de Turbo**. Reserve.
- Sem lavar o copo, deite os restantes ingredientes e programe **5 Min., Temp.90, Vel.2**.
- Junte as amêndoas e programe **20 Seg., Vel.3**. Reserve.
- Deite a cobertura por cima do bolo e leve novamente ao forno a 180° durante cerca de 15 minutos.
- Deixe arrefecer e enfeite com açúcar em pó.

Bolachas de Manteiga
Bimby: 9 min.

Ingredientes:
100 gr açúcar
1 pitada de sal
Açúcar p/ polvilhar
200 gr manteiga s/ sal
250 gr farinha s/ glúten

Preparação:
- Coloque todos os ingredientes no copo e programe **30 Seg., Vel.6**.
- Estenda a massa com o rolo e corte bolachas.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180° durante cerca de 10 minutos.



DICAS E CONSELHOS PRÁTICOS

• Sempre que estender qualquer massa deve polvilhar a bancada com farinha para que não pegue. Opcionalmente, poderá estender sobre um tapete de silicone.

• Sempre que fizer massa de pão, deve untar as mãos com um pouco de azeite para facilitar o processo de moldar.

• Todo o tipo de massa que leve fermento de padeiro, deve descansar cerca de 30 minutos antes de utilizar.

• Quando levar a massa de pão ao forno, deve colocar uma tacinha resistente ao calor com água no canto do forno, para dar humidade e não endurecer o pão. Depois da massa do pão estar pronta, pode levar 30 minutos ao forno a 50º para que levede mais rapidamente e de seguida aumentar a temperatura para 200º mais 30 minutos ou até que esteja cozido.

• Após fazer as dobras da massa folhada, deve colocá-la no frigorífico para se tender melhor.

• Depois de moldar as Bolas de Berlim e os Donuts, não deixe a massa descansar mais de 1 hora, caso contrário é impossível fritar.

• Para que os sonhos fiquem mais fofos e não percam o volume, deve deitar 2 a 3 gotas de vinagre na massa, que não lhe dará sabor.

• Se utiliza fermento padeiro em pó deverá aquecer os líquidos durante **1 Min., Temp.37º** e deitar o fermento antes de incorporar a farinha (1 saq. fermento padeiro para 300 gr farinha). Em todas as receitas pode substituir fermento fresco por fermento padeiro em pó de longa duração que os resultados são idênticos.

• O fermento prensado (fresco) pode congelar-se, mas pode perder um pouco a sua força, por esta razão terá que pôr mais quantidade de fermento do que a indicada nas receitas.

• Os líquidos das receitas de empadas, podem ser substituídos por leite, vinho, caldo, cerveja, etc.

ÍNDICE ALFABÉTICO

dinhas de legumes bagels baguete baguete de centeio bag
s rústicos blattertorte bolas de berlim bolinhos de chocolate
z broa de milho broas de erva-doce e mel broinhas de abób
colate recheada com natas e morangos coscorões coscorõ
donuts empada de cozido empada morena empadas de ba
hós de natal filhós de queijo folar com sementes de sésam
folhado de camarão com ovas de salmão folhado de salsi
che massa de pizza massa folhada massa fresca massa pa
res molho de chocolate molho vinagrete pãezinhos com flo
ão de azeite pão de azeitonas pão de cenoura pão de deu
stéis marinheiros peito de frango enrolado pitapizza calzo
pizza de atum pizza de cereais e endívias pizza de legum

dos de framb
de amêndoa
ras e atum co
aça em mas
ijo brie filhós
dos folhado
assa choux n
s mini quiche
panetonne pa
stéis de iogu
com alcacho
za margarita

ÍNDICE ALFABÉTICO

A

Almofadinhas de Legumes 38

B

Bagels 20
Baguete 86
Baguete de Centeio 14
Baguetes do Campo 12
Bifinhos Bimby 20
Biscoitos para o Chá 74
Biscoitos Rápidos de Framboesa 68
Biscoitos Rústicos 74
Blattertorte 56
Bolas de Berlim 66
Bolinhos de Chocolate 76
Bolachas de Manteiga 90
Bolinhos de Noz e Avelã 70
Bolo do Caco 16
Bolo de Amêndoa 90
Bolos de Arroz 80
Broa de Milho 86
Broas de Erva-doce e Mel 72
Broinhas de Abóbora e Noz 72

C

Caracóis de Laranja e Chocolate 72
Chamuças 44
Coca de Verduras e Atum 38
Concha de Chocolate Recheada com Natas e Morangos 58
Coscorões 66
Coscorões de Laranja 66
Croissants 52
Crepes Doces 54
Crepes Salgados 26

D

Delícia de Maçã em Massa de Brioche 78
Donuts 68

E

Empada de Cozido 36
Empada Morena 24
Empadas de Bacalhau 24
Empadas de Queijo e Nozes 40
Estaladiços de Verdura com Queijo Brie 28

F

Filhós com Mel 64
Filhós de Natal 64
Filhós de Queijo 64
Folar com Sementes de Sésamo 80
Folar da Páscoa 80
Folar de Bacalhau 10
Folar de Carnes 10
Folar de Enchidos 10
Folhado com 2 Queijos 40
Folhado de Camarão com Ovas de Salmão 40
Folhado de Salsicha 20

J

Jesuítas 50

L

Lasanha com Creme de Fiambre e Bacon 44

M

Madalenas 90
Massa Choux 62
Massa de Brioche 78
Massa de Pizza 30
Massa Folhada 50
Massa Fresca 44
Massa para Crepes 86
Massa Quebrada 38
Massa Quebrada (celíacos) 88
Massa Sablé 68
Mil Folhas com Ovos Moles 50
Mini Quiche de Legumes com Camarão 22

Mini Quiches de Espinafres ... 22
Molho de Chocolate ... 68
Molho Vinagrete ... 28

P

Pãezinhos com Flocos de Aveia ... 12
Pãezinhos de Bacon e Cebola ... 12
Pãezinhos de Linguiça ... 24
Panetonne ... 56
Pão de Atum ... 16
Pão de Azeite ... 12
Pão de Azeitonas ... 14
Pão de Cenoura ... 14
Pão de Deus ... 78
Pão de Legumes ... 16
Pão de Passas e Nozes ... 18
Pão Fofo (tipo Forma) ... 14
Pão Rústico ... 86
Pastéis de Iogurte e Fruta ... 54
Pastéis Marinheiros ... 26
Peito de Frango Enrolado ... 42
Pita ... 18
Pizza Calzone ... 34
Pizza com Recheio de Chamuça com Legumes .. 34
Pizza de Ananás com Alcachofra e Tomate ... 30
Pizza de Atum ... 32
Pizza de Cereais e Endívias ... 30
Pizza de Legumes ... 32
Pizza de Legumes (celíacos) ... 88
Pizza de Morcela ... 32
Pizza de Quatro Queijos ... 32
Pizza Margarita ... 32
Pizza Tapada de Bacon e Queijo ... 34

Q

Queijadas de Requeijão e Côco ... 70
Queijadas de Sintra ... 70

R

Rochinhas de Cereais ... 74
Rolo de Carne com Cogumelos e Mangericão .. 46
Rolo de Queijo e Fiambre (Rocambole) ... 46
Rolo Folhado de Requeijão com Alperces ... 52
Rolos Primavera ... 28

S

Scones com Passas de Corintos ... 76
Scones de Limão com Manteiga de Framboesa .. 76
Sonhos de Abóbora ... 64
Sonhos de Bacalhau ... 42
Sorrisos ... 74
Strudel de Maçã ... 58
Strudel de Queijo ... 42

T

Tarte de Camarão ... 36
Tarte de Cebola com Queijo ... 88
Tarte de Iogurte e Pêssego ... 62
Tarte de Laranja ... 60
Tarte de Limão com Nozes ... 60
Tarte de Pêra ... 60
Tarte de Queijo de Cabra ... 36
Tartelettes de Alcachofras ... 22
Torcidos ... 46
Torta de Maçãs ... 90
Trança ... 8
Trança de Azeitonas ... 8
Trança Recheada ... 62
Triângulos Crocantes ... 56
Trouxas de Pescada ... 38

W

Waffles ... 66

FICHA TÉCNICA

Coordenação de Projecto
Isabel Padinha
Catarina Lucena

Assessoria de Projecto
Sónia Carvalho
Cristina Rodrigues

Coordenação de Receitas
Leonor Lila

Design Gráfico
jpdstockimage
www.jpdstockimage.com

Fotografia
José Pedro Durão
jp.jpdstockimage.com

Produção
Maria Eduarda Durão

O conteúdo e as imagens do presente documento são propriedade da Vorwerk Internacional Mittelsten Scheid Co. e da Vorwerk Portugal, Lda. que são por sua vez, detentoras dos respectivos Direitos de Autor.

É proibida qualquer reprodução total ou parcial deste livro sem o consentimento prévio de qualquer uma das Sociedades.